



Guide Michelin – en stjerne i Michelins historie

Allerede i år 1900 blev Guide Michelin lanceret for første gang, og den 14. marts udkommer Guide Michelin Main Cities of Europe 2012. Dengang som nu sigter guiden mod at gøre det at rejse enklere, mere bekvemt - og lidt bedre!

Meget er sket, siden den første guide udkom. Dengang blev den uddelt gratis til alle, som købte en bil, og på det tidspunkt fandtes der 3.000 biler i hele Frankrig, heraf 95 procent af dem i Paris.

- Formålet med guiden var at få folk til at bruge deres biler. Og hvordan får man franskmænd til at interessere sig for biler, når mad er deres største interesse? Jo, man slår to fluer med et smæk og kombinerer dem. Resultatet blev en guide over restauranter i landet. Franskmændene blev mætte, og Michelin solgte dæk til nye bilejere, som sled på deres dæk, når de skulle ud og besøge de omtalte restauranter, fortæller Lotta Wrangle, pressechef hos Michelin i de nordiske lande.

De første guider indeholdt nyttige oplysninger om, hvor man kunne tanke, hvordan man skiftede dæk og glødelamper, og om hvor man kunne spise en bid mad eller overnatte. I dag er Guide Michelin en oversigt over hoteller og restauranter verden over.

De eftertragtede stjerner

I Guide Michelin er det kun maden, som får karakterer ved hjælp af stjerner og har gjort det siden 1930'erne. Tre stjerner betyder, at en restaurant tilbyder en oplevelse, som det er værd at rejse efter; to stjerner betyder, at restauranten er en omvej værd, og én stjerne betyder, at det er en rigtig god restaurant i sin kategori.

- Det er helt afgjort stjernerne, som lyser stærkest i guiden, men man må ikke glemme, at også service, miljø og andre indtryk belønnes med korslagt bestik. Desuden tilbyder guiden et udvalg af hoteller og restauranter i forskellige prisklasser. Visse restauranter belønnes for eksempel med en "Bib Gourmand", hvilket betyder, at det er en restaurant, som serverer god mad til en rimelig pris, afslutter Lotta Wrangle.

Dette års pressemeddelelse af Guide Michelin Main Cities of Europe 2012 udkommer den 14. marts klokken 10.00 CET.

Guide Michelin findes også som en applikation til iPhone. Du finder applikationen i din iPhones "App Store", hvis du søger på "guide michelin".

Du kan finde mere information om guiden og danske restauranter med stjerner her:

www.michelin.dk/om/guide-michelin/

Pressekontakt Michelin Nordic: Lotta Wrangle

Telefon: +46 8 709 07 76, mobil: +46 72 250 07 40

E-mail: lotta.wrangle@se.michelin.com